

	FICHA TÉCNICA HARINA FUERZA	FT0001.E0 01/01/2025
--	---	--

1. 5DEFINICIÓN DE PRODUCTO

Denominación	Harina de Fuerza
Definición	Harina de trigos finamente molturado, obtenida de la molienda de granos seleccionados de trigo.
Composición	Harina de trigos.
Aspecto	Polvo color blanco. Con ausencia de olores y sabores extraños.

2. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y REOLÓGICAS

Fisicoquímicas	Humedad:	< 12,5 %
	Cenizas (s.s.s):	< 1,2 %
	pH:	6,1 – 6,5
	Proteínas:	12,8 – 13.1 %
Reológicas	P (tenacidad):	95 – 110
	L (extensibilidad):	90 – 110
	P/L (equilibrio):	0,85 – 1,10
	W (fuerza):	300 – 350
	Degradación:	< 6 %
	FallingNumber	430 - 480

3. CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS

Microbiológicas	Aerobios Totales a 30°C	< 100 000 ufc/g
Valores indicativos(m)	Mohos	< 20 000 ufc/g
Satisfactorio: m	Levaduras	< 20 000 ufc/g
Aceptable: 10m	<i>Salmonella ssp</i>	Ausente en 25 g
	<i>Escherichiacoli</i>	< 10 ufc/g
Metales pesados		Aflatoxina B1 2.0 ug/kg (ppb),Aflatoxinas totales 4.0 ug/kg (ppb)
	Micotoxinas	
	No contiene	Ocratoxina A 3.0 ug/kg (ppb),Zearalenona 75 ug/kg (ppb)
		Deoxinivalenol 750 ug/kg (ppb)
Alérgenos y Aditivos	Contiene gluten, puede contener trazas de otros cereales: Centeno. Puede estar aditivada con: fosfato monocalcico, acido ascórbico.	
Origen	Málaga, Sevilla, Cádiz, Córdoba, Granada, etc. España.	
Información Nutricional	Contenido por 100 g: Energía: 359 kcal / Ácidos grasos: 1,2 gr (saturados: 0,2 g) / Sal:0 gr/ Hidratos de Carbono: 72,3 g / Proteínas: 13,1 g / Sodio 0	

CONDICIONES DE ENVASADO Y ETIQUETADO

FORMATO	Sacos:	De papel de uso alimentario, formatos: 5 kg. 10 kg. 25 Kg.
Conservación	Almacenar el producto en el envase intacto en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar. Temperatura de almacenamiento recomendada (< 20° C). Consumir preferentemente antes de 90 días desde la fecha de producción.	